



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Limonlu Tavuklu Kök Sebze Çorbası



Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 300 g tavuk göğsü
- 1 kereviz kökü
- 1 havuç
- 1 küçük pırasa
- 6 su bardağı tavuk suyu
- Yarım limonun suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Ön Hazırlık:

Sebze ve otları yıkayıp kurulayın, sert dokulu kökleri benzer büyüklükte kesin. Bakliyat veya et kullanılıyorsa ön piştirme ve çözündürme işlemlerini tencereyi ateşe koymadan tamamlayın. Sıcak suyu ölçüp kenara alın; çorbanın kıvamını son aşamada azar azar ayarlayın.

Servis Önerisi:

Çorbayı sıcak kaselere paylaştırıp limon, taze ot veya tarifteki peynirle tamamlayın; eşlikçiyi çorbanın ana aromasını bastırmayacak ölçüde seçin.

Yapılışı:

1. Tavuk ve sebzeleri hazırlayın:

- Tavuğu küçük lokmalık parçalara, kereviz ve havucu eşit küplere kesin.
- Pırasayı ince doğrayın; çiğ tavuk için kullandığınız bıçak ve tahtayı yıkayın.

2. Tavuğu mühürleyin:

- Zeytinyağını tencerede ısıtıp tavuk parçalarını tek sıra halinde renk aldırın.
- Pırasayı ekleyip birkaç dakika yumuşatın.



3. Kök sebzeleri pişirin:

- Kereviz, havuç ve tavuk suyunu tencereye ilave edin.
- Kapağı aralık bırakıp sebzeler yumuşayana ve tavuk tamamen pişene kadar kısık ateşte kaynatın.

4. Limonla bitirin:

- Tavuk parçalarından birini keserek içinin piştiğini kontrol edin.
- Limon suyunu ocaktan almaya yakın ekleyip tuzunu ayarlayın ve sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çorba malzemeleri çiğ sertlik bırakmadan yumuşamalı, ancak tarif taneli veya parçalıysa tamamen dağılmamalıdır. Tarhanalı ve tahinli çeşitler topaksız ve kaşığı ince kaplayan kıvamda olmalı; limon en son eklenince tat dengesi korunmalıdır.

Saklama:

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sıg bir kaba aktararak soğutun.

Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Kereviz ve havucu küçük eşit küpler kesin; limon suyunu çorbayı ocaktan almaya yakın ekleyin.

Kiraz'ın
Mutfağı